Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►**B**

DIRECTIVE 2001/112/CE DU CONSEIL

du 20 décembre 2001

relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine

(JO L 10 du 12.1.2002, p. 58)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**M1**	Règlement (CE) nº 1182/2007 du Conseil du 26 septembre 2007	L 273	1	17.10.2007

▼B

DIRECTIVE 2001/112/CE DU CONSEIL

du 20 décembre 2001

relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 37,

vu la proposition de la Commission ([1]),

vu l'avis du Parlement européen ([2]),

vu l'avis du Comité économique et social ([3]),

considérant ce qui suit:

(1) Il y a lieu de simplifier certaines directives verticales dans le domaine des denrées alimentaires pour ne tenir compte que des seules exigences essentielles auxquelles doivent répondre les produits visés par lesdites directives afin que ceux-ci puissent circuler librement dans le marché intérieur, et ce, conformément aux conclusions du Conseil européen d'Édimbourg des 11 et 12 décembre 1992, telles que confirmées par celles du Conseil européen de Bruxelles des 10 et 11 décembre 1993.

(2) La directive 93/77/CEE du Conseil du 21 septembre 1993 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires ([4]) avait pour objectif de codifier la directive 75/726/CEE ([5]) portant sur la même matière.

(3) Les directives 75/726/CEE et 93/77/CEE se justifiaient par le fait que des différences entre les législations nationales concernant les jus de fruits et nectars destinés à l'alimentation humaine pouvaient créer des conditions de concurrence déloyale ayant pour conséquence de tromper les consommateurs et avaient, de ce fait, une incidence directe sur l'établissement et le fonctionnement du marché commun.

(4) Lesdites directives avaient dès lors fixé des règles communes concernant la composition, l'emploi des dénominations réservées, les caractéristiques de fabrication et l'étiquetage des produits en question, afin d'assurer leur libre circulation à l'intérieur de la Communauté.

(5) Il convient, dans un souci de clarté, de procéder à la refonte de la directive 93/77/CEE, afin de rendre plus accessibles les règles relatives aux conditions de production et de commercialisation des jus de fruits et de certains produits similaires.

(6) Il convient en outre d'aligner la directive 93/77/CEE sur la législation communautaire générale applicable aux denrées alimentaires, notamment celle relative à l'étiquetage, aux colorants, aux édulcorants et aux autres additifs autorisés.

(7) La directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard ([6]), et en particulier son article 7, paragraphes 2 et 5, doivent s'appliquer sous réserve de certaines conditions. L'étiquetage doit clairement

([1]) JO C 231 du 9.8.1996, p. 14.
([2]) JO C 279 du 1.10.1999, p. 92.
([3]) JO C 56 du 24.2.1997, p. 20.
([4]) JO L 244 du 30.9.1993, p. 23. Directive modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 1994.
([5]) JO L 311 du 1.12.1975, p. 40.
([6]) JO L 109 du 6.5.2000, p. 29.

▼B

indiquer quand un produit est un mélange de jus de fruits et de jus de fruits obtenus à partir d'un concentré et, pour le nectar de fruits, quand il est obtenu entièrement ou partiellement à partir d'un concentré. La liste d'ingrédients figurant sur l'étiquetage indique à la fois les noms des jus de fruits et ceux des jus de fruits issus d'un concentré qui ont été utilisés.

(8) Sous réserve de la directive 90/496/CEE du Conseil du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires ([1]), l'addition de vitamines aux produits définis par la présente directive est admise dans certains États membres. Il n'est toutefois pas envisagé d'étendre cette possibilité à l'ensemble de la Communauté. Dans ces conditions, les États membres sont libres d'autoriser ou d'interdire l'addition de vitamines et aussi de minéraux dans le cadre du processus de fabrication. En tout état de cause, le principe de la libre circulation des produits à l'intérieur de la Communauté doit être respecté conformément aux règles et principes établis par le traité.

(9) Conformément aux principes de subsidiarité et de proportionnalité établis par l'article 5 du traité, l'objectif consistant à établir des définitions et des règles communes pour les produits concernés et à aligner les dispositions sur la législation communautaire générale applicable aux denrées alimentaires ne peut être réalisé de manière suffisante par les États membres et peut, du fait de la nature de la présente directive, être mieux réalisé au niveau communautaire. La présente directive n'excède pas ce qui est nécessaire pour atteindre ledit objectif.

(10) Les mesures nécessaires pour la mise en œuvre de la présente directive sont arrêtées en conformité avec la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission ([2]).

(11) Afin d'éviter la création de nouvelles entraves à la libre circulation, il convient que les États membres s'abstiennent d'adopter, pour les produits visés, des dispositions nationales non prévues par la présente directive,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La présente directive s'applique aux produits définis à l'annexe I.

Article 2

Les États membres peuvent autoriser, sous réserve de la directive 90/496/CEE, l'addition de vitamines et de minéraux aux produits définis à l'annexe I, partie I, ci-après.

Article 3

La directive 2000/13/CE s'applique aux produits définis à l'annexe I, sous réserve des conditions suivantes:

1) a) Les dénominations figurant à l'annexe I sont réservées aux produits qui y figurent et sont utilisées, sans préjudice du point b), dans le commerce pour les désigner.

b) À titre de solution de substitution à l'utilisation des dénominations visées au point a), l'annexe III prévoit une liste de dénomi-

([1]) JO L 276 du 6.10.1990, p. 40.
([2]) JO L 184 du 7.7.1999, p. 23.

▼B

nations particulières. Ces dénominations peuvent être utilisées dans la langue et dans les conditions spécifiées à l'annexe III.

2) Lorsque le produit provient d'une seule espèce de fruit, l'indication de celle-ci se substitue au mot «fruit».

3) Pour les produits fabriqués à partir de deux fruits ou plus, sauf en cas d'emploi de jus de citron dans les conditions fixées à l'annexe I, partie II, point 1, la dénomination est complétée par l'énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant du volume des jus ou purées de fruits mis en œuvre. Toutefois, pour les produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention «plusieurs fruits», par une mention similaire ou par celle du nombre de fruits utilisés.

4) Pour les jus de fruits auxquels des sucres ont été ajoutés à des fins d'édulcoration, la dénomination de vente doit comporter la mention «sucré» ou «avec addition de sucres», suivie de l'indication de la quantité maximale de sucres ajoutée, calculée en matière sèche et exprimée en grammes par litre.

5) La reconstitution dans leur État d'origine, et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération, des produits définis à l'annexe I, partie I, n'entraîne pas l'obligation de mentionner sur l'étiquetage la liste des ingrédients utilisés à cette fin.

   L'addition au jus de fruits de pulpes ou de cellules, telles que définies à l'annexe II, est indiquée sur l'étiquetage.

6) Sans préjudice de l'article 7, paragraphes 2 et 5, de la directive 2000/13/CE, pour les mélanges de jus de fruits et de jus de fruits obtenus à partir d'un concentré ainsi que pour le nectar de fruits obtenu entièrement ou partiellement à partir d'un ou de plusieurs concentré(s), l'étiquetage comporte la mention «à base de concentré(s)» ou «partiellement à base de concentré(s)», selon le cas. Cette mention doit figurer à proximité immédiate de la dénomination, bien en évidence par rapport à toute impression de fond, en caractères clairement visibles.

7) Pour le nectar de fruits, l'étiquetage doit comporter l'indication de la teneur minimale en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange de ces ingrédients par la mention «teneur en fruits: … % minimum». Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination.

Article 4

L'étiquetage du jus de fruits concentré visé à l'annexe I, partie I, point 2, qui n'est pas destiné à être livré au consommateur final doit porter une mention indiquant la présence et la quantité de sucres ajoutés, ou de jus de citrons ajouté, ou d'acidifiants ajoutés conformément à la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants ([1]). Cette mention figure sur l'emballage, sur une étiquette attachée à l'emballage ou sur un document d'accompagnement.

Article 5

Les États membres n'adoptent pas, pour les produits définis à l'annexe I, de dispositions nationales non prévues par la présente directive.

([1]) JO L 61 du 18.3.1995, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 98/72/CE (JO L 295 du 4.11.1998, p. 18).

▼B

Article 6

Sans préjudice de la directive 89/107/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine ([1]), ne peuvent être utilisés, pour la fabrication des produits définis à l'annexe I, partie I, que les traitements et les substances visés à l'annexe I, partie II, et les matières premières conformes à l'annexe II. En outre, les nectars de fruits doivent répondre aux dispositions de l'annexe IV.

Article 7

Les mesures nécessaires pour la mise en œuvre de la présente directive concernant les matières qui sont citées ci-après sont arrêtées en conformité avec la procédure de réglementation visée à l'article 8, paragraphe 2:

— alignement de la présente directive sur la législation communautaire générale applicable aux denrées alimentaires,

— adaptation au progrès technique,

▼M1

— la mise en conformité de la présente directive avec les normes internationales pertinentes, le cas échéant.

▼B

Article 8

1. La Commission est assistée par le comité permanent des denrées alimentaires (ci-après dénommé «le comité») établi par l'article 1er de la décision 69/414/CEE ([2]).

2. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, les articles 5 et 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent.

La période prévue à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE est fixée à trois mois.

3. Le comité adopte son règlement intérieur.

Article 9

La directive 93/77/CEE est abrogée avec effet au 12 juillet 2003.

Les références faites aux directives abrogées s'entendent comme faites à la présente directive.

Article 10

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive avant le 12 juillet 2003. Ils en informent immédiatement la Commission.

Ces dispositions sont appliquées de manière à:

— autoriser la commercialisation des produits définis à l'annexe I s'ils répondent aux définitions et règles prévues par la présente directive avec effet au 12 juillet 2003,

([1]) JO L 40 du 11.2.1989, p. 27. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 94/34/CE (JO L 237 du 10.9.1994, p. 1).

([2]) JO L 291 du 19.11.1969, p. 9.

▼B

— interdire la commercialisation des produits non conformes à la présente directive avec effet au 12 juillet 2004.

Toutefois, la commercialisation des produits non conformes à la présente directive, mais étiquetés avant le 12 juillet 2004 en conformité avec la directive 93/77/CEE, est admise jusqu'à épuisement des stocks.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 11

La présente directive entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 12

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

▼B

ANNEXE I

DÉNOMINATIONS, DÉFINITIONS ET CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS

I. DÉFINITIONS

1. a) **Jus de fruits**

Le produit fermentescible mais non fermenté, obtenu à partir de fruits sains et mûrs, frais ou conservés par le froid, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus des fruits dont il provient. Les arômes des fruits, les pulpes et les cellules provenant du jus et séparés pendant la transformation peuvent être restitués.

Dans le cas des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe. Toutefois, le jus de limettes peut être obtenu à partir du fruit entier, conformément aux bonnes pratiques de fabrication qui doivent permettre de réduire au maximum la présence dans le jus de constituants des parties extérieures du fruit;

b) **Jus de fruits obtenus à partir d'un concentré**

Le produit obtenu en remettant dans le jus de fruits concentré l'eau extraite du jus lors de la concentration, ainsi qu'en restituant les arômes et, le cas échéant, les pulpes et les cellules que le jus a perdus mais qui ont été récupérés lors du processus de production du jus de fruits dont il s'agit ou de jus de fruits de la même espèce. L'eau ajoutée doit présenter des caractéristiques appropriées, notamment du point de vue chimique, microbiologique et organoleptique, de façon à garantir les qualités essentielles du jus.

Le produit ainsi obtenu doit présenter des caractéristiques organoleptiques et analytiques au moins équivalentes à celles d'un type moyen de jus obtenu à partir de fruits de la même espèce au sens du point a).

2. **Jus de fruits concentré**

Le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, cette élimination est d'au moins 50 %.

3. **Jus de fruits déshydraté/en poudre**

Le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces par l'élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution.

4. **Nectar de fruits**

a) le produit fermentescible mais non fermenté, obtenu en ajoutant de l'eau et des sucres et/ou du miel aux produits définis aux points 1, 2 et 3, à de la purée de fruits ou à un mélange de ces produits, et qui est en outre conforme à l'annexe IV.

L'addition de sucres et/ou de miel est autorisée dans une quantité non supérieure à 20 % en poids par rapport au poids total du produit fini.

Dans le cas de la fabrication de nectars de fruits sans addition de sucres ou à faible valeur énergétique, les sucres peuvent être remplacés totalement ou partiellement par des édulcorants, conformément à la directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires ([1]).

b) par dérogation au point a), les fruits figurant à l'annexe IV, parties II et III, ainsi que l'abricot peuvent servir, individuellement ou en mélange, à la fabrication de nectars sans addition de sucres, de miel et/ou d'édulcorants.

([1]) JO L 237 du 10.9.1994, p. 3. Directive modifiée par la directive 96/83/CE (JO L 48 du 19.2.1997, p. 16).

▼B

II. INGRÉDIENTS, TRAITEMENTS ET SUBSTANCES AUTORISÉS

1. **Ingrédients autorisés**

— Conformément à l'article 2, l'addition de vitamines et de minéraux peut être autorisée dans le cas des produits définis à la partie I, sous réserve de la directive 90/496/CEE.

— Les arômes, les pulpes et les cellules définis à la partie I, point 1, paragraphe a), qui ont été restitués au jus de fruit doivent avoir été séparés de ce jus pendant la transformation, tandis que les arômes, les pulpes et les cellules définis à la partie I, point 1, paragraphe b), qui ont été restitués au jus de fruit peuvent également provenir d'un jus de fruit de la même espèce.

Uniquement dans le cas du jus de raisin, les sels d'acides tartriques peuvent être restitués.

— Pour les produits définis dans la partie I, points 1, 2 et 3, autres que les jus de poires ou de raisins, l'addition de sucres est autorisée.

— Pour corriger le goût acide, la quantité de sucres ajoutée, exprimée en matière sèche, ne peut dépasser 15 grammes par litre de jus;

— à des fins d'édulcoration, la quantité de sucres ajoutée, exprimée en matière sèche, ne peut dépasser 150 grammes par litre de jus,

à la condition que la quantité totale de sucres ajoutée pour corriger le goût acide et à des fins d'édulcoration ne puisse pas dépasser 150 grammes par litre.

— Pour les produits définis dans la partie I, points 1, 2, 3 et 4, dans le but de corriger le goût acide, l'addition de jus de citrons et/ou de jus concentré de citrons jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en anhydride d'acide citrique, est autorisée.

— Le dioxyde de carbone, en tant qu'ingrédient, est autorisé.

L'addition à la fois de sucres et de jus de citrons, concentré ou non, ou d'acidifiants autorisés par la directive 95/2/CE au même jus de fruits est interdite.

2. **Traitements et substances autorisés**

— Procédés mécaniques d'extraction,

— procédés physiques usuels et procédés d'extraction à l'eau (procédé «in line» — diffusion) de la partie comestible des fruits autres que le raisin pour la fabrication des jus de fruits concentrés, à condition que les jus de fruits concentrés ainsi obtenus soient conformes à la partie I, point 1. L'utilisation de certains procédés et traitements peut être limitée ou interdite selon la procédure fixée à l'article 8, paragraphe 2,

— pour les jus de raisins issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux, le désulfitage par des procédés physiques est autorisé à condition que la quantité totale de SO_2 présent dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l,

— enzymes pectolitiques,

— enzymes protéolytiques,

— enzymes amylolitiques,

— gélatine alimentaire,

— tanins,

— bentonite,

— gel de silice,

— charbons,

— adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (par exemple perlites, diatomite lavée, cellulose, polyamide insoluble, polyvinylpyrrolidone, polystyrène) conformes aux directives communautaires concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,

▼B

— adjuvants d'adsorption chimiquement inertes conformes aux directives communautaires concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et utilisés pour réduire les teneurs en naringine et en limonoïdes des jus d'agrumes sans modifier sensiblement les teneurs en glucosides limonoïdes, en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux.

▼B

ANNEXE II

DÉFINITIONS DES MATIÈRES PREMIÈRES

Aux fins de la présente directive, les définitions ci-après sont applicables:

1) Fruit:

Tous les fruits. Aux fins de la présente directive, la tomate n'est pas considérée comme étant un fruit.

2) Purée de fruits:

Le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par tamisage de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés sans élimination de jus.

3) Purée de fruits concentrée:

Le produit obtenu à partir de purée de fruits par élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.

4) Sucres:

Pour la production de:

a) nectars de fruits:

— les sucres tels que définis par la directive 2001/111/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine ([1]),

— le sirop de fructose,

— les sucres dérivés de fruits;

b) jus de fruits obtenus à partir d'un concentré:

— les sucres tels que définis par la directive 2001/111/CE,

— le sirop de fructose;

c) jus de fruits: les sucres visés au point b) contenant moins de 2 % d'eau.

5) Miel:

Le produit défini par la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel ([2]).

6) Pulpes ou cellules:

Les produits obtenus à partir des parties comestibles du fruit de la même espèce sans élimination de jus. En outre, pour les agrumes, les pulpes ou les cellules sont les vésicules renfermant le jus tirées de l'endocarpe.

([1]) Voir page 53 du présent Journal officiel.
([2]) Voir page 47 du présent Journal officiel.

▼B

ANNEXE III

DÉNOMINATIONS PARTICULIÈRES POUR CERTAINS PRODUITS VISÉS À L'ANNEXE I

a) «vruchtendrank»: pour les nectars de fruits;

b) Süßmost:

la dénomination «Süßmost» ne peut être utilisée qu'en liaison avec les dénominations «Fruchtsaft» ou «Fruchtnektar»;

— pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de jus de fruits, de jus de fruits concentrés ou d'un mélange de ces deux produits, non consommables en l'état du fait de leur acidité naturelle élevée,

— pour les jus de fruits obtenus à partir de poires, avec addition de pommes, le cas échéant, mais sans addition de sucres;

c) «succo e polpa» ou «sumo e polpa»: pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de purée de fruits et/ou de purée de fruits concentrée;

d) «æblemost»: pour le jus de pommes non additionné de sucres;

e) — «sur … saft», complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus non additionnés de sucres, obtenus à partir de cassis, cerises, groseilles rouges, groseilles blanches, framboises, fraises ou baies de sureau,

— «sød … saft» ou «sødet … saft», complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé: pour les jus obtenus à partir de ce fruit, additionnés de plus de 200 grammes de sucres par litre;

f) «äpplemust»: pour le jus de pommes non additionné de sucres;

g) «mosto»: synonyme de jus de raisin.

▼B

ANNEXE IV

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AUX NECTARS DE FRUITS

Nectars de fruits obtenus à partir de	Teneur minimale en jus et/ou purée (en % du volume du produit fini)
I. **Fruits à jus acide non consommable en l'état**	
Fruits de la passion	25
Morelles de Quito	25
Cassis	25
Groseilles blanches	25
Groseilles rouges	25
Groseilles à maquereau	30
Fruits de l'argousier	25
Prunelles	30
Prunes	30
Quetsches	30
Sorbes	30
Cynorhodons	40
Cerises aigres (griottes)	35
Autres cerises	40
Myrtilles	40
Baies de sureau	50
Framboises	40
Abricots	40
Fraises	40
Mûres	40
Airelles rouges	30
Coings	50
Citrons et limettes	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25
II. **Fruits pauvres en acide ou avec beaucoup de pulpe ou très aromatisés, avec jus non consommable en l'état**	
Mangues	25
Bananes	25
Goyaves	25
Papayes	25
Litchis	25
Azeroles	25
Corossol	25

▼B

Nectars de fruits obtenus à partir de	Teneur minimale en jus et/ou purée (en % du volume du produit fini)
Cœur de bœuf ou cachiman	25
Cherimoles	25
Grenades	25
Anacarde ou noix de cajou	25
Caja	25
Imbu	25
Autres fruits appartenant à cette catégorie	25
III. **Fruits à jus consommable en l'état**	
Pommes	50
Poires	50
Pêches	50
Agrumes, sauf citrons et limettes	50
Ananas	50
Autres fruits appartenant à cette catégorie	50